West Bend®

PLATINUM EDITION™
NON-STICK ELECTRIC SKILLET

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs and hot pads or oven mitts.
- Always unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children. This appliance is not a toy; ensure there is proper supervision of children so they do not play with this appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities; or a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not let cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “OFF”, then remove plug from wall outlet. Only the appropriate cord/connector must be used.
- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Always check to ensure handles/legs are assembled and fastened properly. Overtightening can result in stripping of screws or cracking of handles/legs.
- Periodically check the handles to ensure that they are completely tightened; they should feel secure and not wobble. **DO NOT OVERTIGHTEN, AS STRIPPING OF THE SCREWS AND BREAKAGE OF THE HANDLE CAN OCCUR.**
- A short, detachable power supply cord has been provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

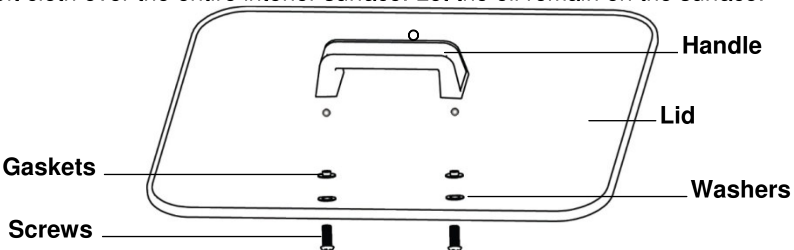
- Longer extension cords are available, but care must be exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, ensure that the marked electrical rating of the extension cord is equal to or greater than that of the appliance. If the plug is of the grounded type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord. To avoid pulling, tripping or entanglement, position the extension cord so that it does not hang over the edge of the counter, table or other area where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Do not use glass cover if chipped, cracked or has deep scratches. Weakened glass can shatter during use. Discard immediately!
- Glass is breakable. Care should be taken not to drop or impact the glass cover. If the cover breaks, it will do so in many pieces. Avoid or discard any foodstuffs exposed to broken cover.
- Be extremely cautious of steam when removing cover. Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Do not set hot cover on cold or wet surface; let cover cool before placing in water. Sudden temperature change may cause the cover to crack or shatter.
- Set cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not place glass cover with metal ring in the microwave oven.
- Do not set glass cover on stovetop burner or oven heat vent. Sudden temperature changes may cause the cover to shatter.
- This appliance is not intended for deep frying foods.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Wash the skillet and cover in hot soapy water; rinse thoroughly and dry, including the terminal pins inside the socket of the skillet where the temperature control fits.

To ensure stick-free cooking, lightly wipe a teaspoon of cooking oil with paper toweling or a soft cloth over the entire interior surface. Let the oil remain on the surface.



The hardware needed for attachment of the handle to the lid may be packed in a small plastic bag or within the handle itself. For glass lids, align the handle with the hole in the lid, and then secure with the screw assembly in the order shown above. **DO NOT** overtighten.

USING YOUR ELECTRIC SKILLET

1. Place appliance on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge. **NOTE:** Do not block airflow under the skillet. To aid draining liquids, open the tilt leg into position before preheating. This allows liquids to flow to one side of the skillet for easier draining and healthier cooking.
2. With the temperature control dial set in the "OFF" position, attach it to the skillet. Plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet **only**. **Do not use any temperature control other than that which came with your skillet.**
3. Preheat the skillet, uncovered, until the desired temperature is reached, unless the recipe states not to preheat. The signal light on temperature control will be illuminated while the skillet is heating.
   - A small amount of smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
   - Some minor expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.
4. Refer to the “Temperature Guide” in this booklet for selecting the correct heat setting. If the food is frozen, use the heat setting indicated, but allow for longer cooking times.
5. When the cooking temperature has been reached, the signal light will go out. Add food. The temperature may be increased or decreased depending upon personal preference and the type or amount of food being prepared. The signal light will cycle on and off during cooking to indicate that the proper temperature is being maintained.
6. At the end of the cooking period, set the temperature control at “WARM” for serving, or “OFF” if the food will be removed immediately from the skillet. After the dial is set at “OFF”, unplug the cord from the wall outlet.

HELPFUL HINTS

Foods may be prepared with or without butter, shortening, or oil. When frying, using a small amount of fat will improve the flavor, color and/or crispness of meat, fish, poultry and eggs. This skillet is not designed to deep fry. Never use more than one cup of vegetable or peanut oil for shallow pan-frying. Meat may be cooked in its own juices if the skillet is covered and the temperature control is set at “SIMMER”.

Plastic, rubber and wooden cooking tools are recommended for use on the non-stick surface. Smooth-edged metal cooking tools may be used with care. However, do not use sharp-edged metal (forks, knives, mashers, beaters or food choppers) as scratching may occur. Never cut foods directly in the skillet, this will scratch the non-stick finish. Minor scratching will affect only the appearance of the surface; it will not harm its non-stick property or the food prepared in the skillet.

Foods tend to cook differently in an electric skillet than they would on the stovetop. For this reason, be sure to monitor your food carefully and stir as necessary, unless recipe indicates not to stir.

While we do not advise using non-stick sprays on your skillet, if you must, use a non-stick spray that is 100% oil. Use of a spray that is not 100% oil could clog your non-stick surface.

TEMPERATURE GUIDE

WARM	Crisping; keeping meats, casseroles and vegetables warm for serving
SIMMER	Simmering and warming leftovers, preparing frozen foods, heating soups, cooking casseroles, puddings, cereals, baking apples, braising
250°F/120°C	Scrambling and frying eggs, roasting meats and poultry
300°F/150°C	Frying bacon and sausage
325°F/162°C	Browning meats and poultry; frying fish, ham, chicken and potatoes
350°F/175°C	Grilling French toast and pancakes
375°F/190°C	Grilling sandwiches
400°F/205°C	Searing meats

ROASTING GUIDE

MEAT		INTERNAL TEMPERATURES
Beef	Rare	140°F/60°C
	Medium	160°F/71°C
	Well	170°F/76°C
Pork	Fresh	170°F/76°C
	Smoked	160°F/71°C
	Canned	140°F/60°C
Lamb		170°F to 180°F/76°C to 82°C
Veal		170°F/76°C
Poultry		180°F/82°C

Beef, pork, lamb, veal and poultry can be roasted in the skillet.
Follow these basic guidelines for roasting:

1. To help seal in natural juices, roasts should be browned in the skillet before roasting. Simply preheat the skillet, uncovered, at 325°F/162°C and add the roast. Brown as desired on all sides. After the roast is browned, lay it in the skillet with the fat side up. Season as desired.
2. Insert a meat thermometer into the thickest part of roast, making sure that it does not touch a bone or rest in fat. Cover the skillet and roast at 250°F/120°C. If the spattering of juices becomes excessive during the roasting period, reduce the temperature setting to “SIMMER”. A small amount, no more than ½ cup, of water may be added, if desired.
3. Roast meat to the recommended internal temperature, see the Roasting Guide. Turn the temperature control to “OFF”. Avoid removing the cover too frequently while roasting, as this will lengthen the cooking time. Remove the roast from the skillet and let to stand for 10 minutes. Always use hot pads to remove the lid and roast. The juices in the skillet may be used for gravy, if desired.

Cleaning Your Electric Skillet

1. Clean the skillet thoroughly after each use. Do not immerse the skillet in cold water when it is hot. Let the skillet cool completely, and then remove the temperature control. Immerse the skillet in hot, soapy water. Wipe the temperature control with a damp cloth if necessary. **DO NOT immerse the temperature control or cord in water or any other liquid.**
2. Clean the non-stick surface of the skillet with hot, soapy water, using a non-metallic or nylon scrubber. A dishcloth or sponge may give the non-stick surface a clean look, but will not remove the tiny food particles that can settle in the finish. Do not use metal scouring pads or harsh scouring powders.
3. Clean the underside of the skillet with hot, soapy water and a soap-filled steel wool scouring pad. Remove stains with a household cleanser. Remove burned-on grease with any cleanser made especially for appliances.
4. After washing, rinse the skillet thoroughly with hot water and dry completely, including the terminal pins inside the socket of the skillet where the temperature control fits.
5. Your skillet and glass lid, with the temperature control removed, may be cleaned in an automatic dishwasher. **DO NOT** put the temperature control in the dishwasher. Each time the skillet is cleaned in a dishwasher, the non-stick surface should be reconditioned with cooking oil to ensure stick-free cooking. **Note:** The underside of the skillet may discolor due to the harshness of dishwashing detergents and the high heat of the drying cycle. This will not affect the cooking ability of skillet. To remove, either rub with vinegar or add 1 teaspoon of cream of tartar to ¼ cup water and rub over the stained area. Let tartar film sit for several minutes, then wash off with a mild detergent and warm water.

SPECIAL CARE:

1. A spotted white film may form on the non-stick surface. This is a buildup of minerals from foods or water and is not a defect in the surface. To remove, soak a soft cloth in lemon juice or vinegar and rub on the finish. Wash the non-stick surface thoroughly, rinse and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil.
2. The non-stick surface may also become stained from improper cleaning, overheating, or some non-stick sprays. To remove stains, clean the non-stick surface by the following method. Combine 1 cup of water and 1 tablespoon of **ONE** of the following cleaners: coffee pot destainer, automatic dishwasher detergent or dry oxygen bleach crystals. **USE ONLY ONE OF THE ABOVE CLEANERS; DO NOT COMBINE.** Do not tilt the skillet with the tilt leg. Preheat the skillet to “SIMMER”. Wearing rubber gloves, dip a sponge into the cleaning solution and carefully wipe over the surface.
3. Continue cleaning procedure until mixture is gone. Turn the skillet to “OFF” and allow it to cool. Remove the temperature control. Scour the non-stick surface with hot, soapy water and a non-metallic or nylon scouring pad. Rinse thoroughly and dry. Recondition the non-stick surface with cooking oil before using.

This appliance has no user serviceable parts.

CHEESE-TOMATO SCRAMBLE

¼ cup butter or margarine
10 to 12 eggs, well beaten
1 cup sour cream
1 cup grated cheddar cheese
2 large tomatoes, peeled and diced
4 green onions, thinly sliced
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper

1. Preheat the skillet to 250ºF/120ºC. Add butter or margarine; heat until it sizzles. Beat the eggs well in a mixing bowl, add sour cream and stir to combine. Pour the egg mixture into skillet.
2. When the eggs begin to set, add cheese, tomatoes, onions, salt, and pepper. Stir until the eggs are completely set and the cheese is melted. Reduce the heat to “WARM” for serving.

EGG AND BEEF SCRAMBLE

2 tbsp. butter or margarine
1 3½-ounce package dried beef
6 eggs, slightly beaten
⅛ tsp. pepper
3 tbsp. milk or cream
1 3-ounce package cream cheese, softened

1. Preheat the skillet to 250°F/120°C. Melt butter or margarine.
2. Cut or tear beef into bite-size pieces. Sauté in butter 3 to 4 minutes until lightly browned. Reduce heat to “SIMMER”.
3. Combine eggs with pepper, milk, and cream cheese. Pour the mixture into the skillet and slowly cook until the cheese is melted and the eggs are thoroughly cooked, but are still moist and glossy, about 6 to 8 minutes.

CHICKEN WITH RICE

3 -3½ pounds frying chicken, cut into pieces
¼ cup butter or margarine
1½ cups instant rice
1 - 10½-ounce can condensed cream of chicken soup
1 cup water
1 tsp. instant chicken flavored bouillon crystals or 1 chicken bouillon cube

1. Preheat the skillet, uncovered, to 325ºF/162ºC. Add the butter or margarine and allow to melt. Place the chicken pieces into the skillet and brown on both sides. Season with salt and pepper. Remove the chicken from skillet.
2. Reduce the heat to “SIMMER” and add rice. Combine soup, water and bouillon. Pour ½ of the mixture over the rice. Replace the chicken pieces into the skillet over the rice. Pour the remaining soup mixture over the chicken. Cover and “SIMMER” 35 to 40 minutes or until chicken is done. Reduce the heat to “WARM” for serving.

SWISS STEAK

2 tbsp. flour
1 tsp. salt
¼ tsp. pepper
2 pounds round steak, 1-inch thick
1 tbsp. shortening
½ cup minced onion
½ cup finely chopped celery
½ cup finely chopped green pepper
1 cup canned tomatoes, undrained
2 cups water

1. Combine flour with salt and pepper. Pound the mixture thoroughly into both sides of the steak. Cut into serving-size pieces.
2. Preheat the skillet, uncovered, to 375ºF/190ºC. Melt shortening. Brown the steak for 5 minutes per side.
3. Combine the vegetables and water and pour over the steak. Cover, reduce heat to “SIMMER” and simmer until tender, about 1 to 1½ hours. Reduce the heat to “WARM” for serving.

BROILED GROUPER WITH LEMON CHIVE COMPOUND BUTTER

2 - 6 oz skinless fillets of fresh grouper, ½" to ¾" thick (or any firm-fleshed white fish)
1 lemon
2 tbsp. butter, room temperature
1 tsp. fresh parsley, minced
1 tbsp. fresh chives, minced (or ½ tsp. dried chives)
2 tsp. olive oil
salt and pepper, to taste
dash of paprika

1. Preheat the skillet, uncovered, to 325°F/163°C.
2. Prepare the lemon chive butter by grating ¼ tsp. (or to taste) lemon peel into a small dish; add the chives, parsley, and butter. Mix thoroughly and reserve.
3. Pat the grouper dry with a paper towel, drizzle with olive oil and the juice of the lemon. Season the fillets with the salt, pepper, and a dash of paprika. Place in skillet, cover, and cook until lightly browned and the flesh becomes flaky. Top each fillet with the lemon butter right before serving.

SKILLET POT ROAST

3-4 pound chuck or blade roast
½ tsp. seasoned salt
½ tsp. seasoned pepper
1 - 1⅜-ounce envelope dry onion soup mix or 1 thinly sliced onion

1. Preheat the skillet, uncovered, to 325ºF/162ºC. Brown the roast for 5 minutes per side.
2. Reduce heat to "SIMMER". Sprinkle the roast with seasoned salt and pepper. Add the soup mix or onion. Roast, covered, for about 2 to 2½ hours. Turn after 1 hour. Vegetables such as quartered potatoes or cut carrots may be added at this time. The juices that accumulate can be used for gravy.

GARY'S CITRUS HONEY GLAZED PORK CHOPS

6 center cut pork chops
4 tbsp. vegetable oil
4 tbsp. flour
½ tsp. iodized salt
¼ tsp. finely ground pepper
⅛ tsp. paprika
⅛ tsp. granulated garlic
1 - 15 oz. can mandarin oranges drained, reserve juice
¼ cup honey
1 lemon
1 tbsp. Dijon mustard
½ cup green onions, sliced

1. Add the oil to skillet, preheat, uncovered, to 375°F/191°C.
2. In a small bowl, combine the flour, salt, pepper, garlic, and paprika. Pat the pork chops dry with a paper towel. Dredge the pork in the seasoned flour.
3. Place the pork chops in the skillet and cook until golden brown on both sides.
4. Add juice from the lemon and the reserved mandarin orange juice, honey, and Dijon mustard. Reduce the heat to "SIMMER", cook 15 minutes. Garnish with the mandarin oranges and sliced green onions.

CHICKEN PICCATA WITH BALSAMIC PAN ROASTED VEGETABLES AND POTATO GNOCCHI

6 - 4 oz. chicken breasts, pounded thin
4 tbsp. all purpose flour
pinch kosher salt
cracked black pepper, to taste
¼ cup carrots, diced
¼ cup zucchini, diced
¼ cup yellow squash, diced
¼ cup red pepper, seeded and diced
¼ cup onion, diced
5 tbsp. olive oil
2 tbsp. balsamic vinegar
1 tbsp. minced garlic
1 tbsp. capers
1 tbsp. parsley, chopped
2 oz. lemon juice
4 oz. chicken stock
3 cups pasta gnocchi, cooked or refrigerated potato gnocchi

1. Add 2½ tbsp. olive oil to skillet, preheat, uncovered, to 375°F/191°C. Season the pounded chicken breasts lightly with kosher salt and cracked pepper and dredge the chicken in the flour.
2. Cook chicken on both sides until browned.
3. Add the capers, chicken stock, lemon juice, and reduce the skillet temperature to "SIMMER". Cook until chicken is cooked completely. Remove the chicken and sauce, reserve.
4. Return the temperature of the skillet to 375°F/191°C. Toss the diced vegetables with the garlic, salt, pepper, balsamic vinegar and remaining olive oil, and cook until the edges begin to brown, stirring occasionally. Add the gnocchi and sauté for 3 minutes. Add the chicken breasts and sauce to skillet and cover, cook until heated through. Garnish with parsley and serve immediately.

BASQUE BRAISED CHICKEN

1 whole chicken, cut 8 ways
2 cups flour
salt and pepper
2 tbsp. olive oil
3 tbsp. vegetable oil
2 red peppers cut in strips
1 large red onion cut in strips
1 large tomato
4 cloves fresh garlic, crushed
⅛ tsp. chili flakes
¼ tsp. dry thyme
¼ tsp. dry basil
¼ tsp. sweet paprika
1-16 oz. can diced tomatoes
¾ cup chicken broth

1. Add the oils to skillet and preheat, uncovered, to 350°F/177°C. Season the chicken with salt and pepper and dredge in the flour.
2. Brown and crisp the chicken, skin sides only, then turn over. Once turned, add the red pepper, onion, garlic, chili flakes, thyme, and basil, cover and cook for 5 minutes. Add the tomatoes.
3. Reduce the skillet temperature to "SIMMER", cook for thirty minutes or until the leg meat pulls away easily from the bone.

SCALLOPED POTATOES

4 cups peeled, diced potatoes
½ cup minced onion
2 tsp. salt
1½ cups milk
½ cup grated cheddar cheese
¼ cup cracker or bread crumbs
Dash of pepper

1. Combine potatoes with onion, salt and milk in skillet. Cook covered, at "SIMMER", for 30 to 40 minutes, or until tender.
2. Sprinkle cheese, pepper and crumbs over top. Continue cooking, uncovered, for 15 to 20 minutes. Reduce to "WARM" for serving.

CHOW MEIN

1 pound ground lean fresh pork
2 cups diagonally sliced celery
½ cup chopped onion
1 tsp. seasoned salt
1 tbsp. brown sugar
¼ tsp. pepper
¼ cup mushroom liquid
1 tbsp. flour
1 cup milk
¼ cup soy sauce
1 1-pound can bean sprouts or Oriental vegetables, drained
1 4-ounce can mushroom stems and pieces, drained (reserve liquid)

1. Preheat the skillet, uncovered, to 325ºF/162ºC. Add ground pork, celery and onion. Stir gently and fry until browned, about 5 minutes. Remove excess grease.
2. Add salt, brown sugar, pepper and reserved mushroom liquid. Stir to combine. Cover, reduce heat to "SIMMER" and cook for 20 minutes.
3. Stir in the flour. Increase the heat to 250°F/120°C. Gradually add the milk and stir until thickened.
4. Add soy sauce, bean sprouts or Oriental vegetables, and mushrooms. Stir to combine. Heat until hot, about 5 minutes. Reduce heat to "WARM" for serving. Serve with rice or chow mein noodles.

SKILLET COOKIES

2 tbsp. butter or margarine
1 cup pitted dates, cut into small pieces
1 cup sugar
2 eggs
3 cups oven-toasted rice cereal
½ cup chopped nuts
Flaked coconut

1. Preheat the skillet, uncovered, to 250ºF/120ºC. Melt the butter or margarine and add the dates, sugar and eggs.
2. Continue cooking, stirring constantly, until the mixture forms a ball, between 15 and 18 minutes. Cool slightly.
3. Stir in cereal and nuts. Combine thoroughly.
4. Divide the mixture into two equal portions, shape into a roll 2 inches in diameter. Roll in flaked coconut and wrap in waxed paper. Refrigerate.
5. To serve, cut into slices about ¼-inch thick.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):___________________________

L5842A 08/11 West Bend®, a Brand of Focus Electrics, LLC. Printed in China

West Bend®

Poelon Électrique Anti-adhesif Platinum Edition™

Mode d'emploi



Enregistrez ce produit et les autres produits Focus Electrics sur notre site Internet:
www.registerfocus.com

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE

PRECAUTIONS IMPORTANTES



Afin de prévenir tout risque de blessure ou de dégât matériel, veuillez lire et appliquer la totalité des instructions et des mises en garde.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devriez toujours appliquer les précautions de sécurité élémentaires, notamment les précautions suivantes:

- Lisez la totalité des instructions.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisées les poignées carrées ou rondes ainsi que des maniques ou des gantes de cuisine.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces et avant de procéder au nettoyage.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Cet appareil n'est pas un jouet; assurez-vous que les enfants soient correctement supervisés afin qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (notamment les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites; ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances à moins que ces personnes soient supervisées ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas un appareil électrique avec un cordon d'alimentation ou une fiche détériorée, après un dysfonctionnement de l'appareil, ou après une détérioration quelle qu'elle soit. Pour des informations sur les réparations, voir la page de garantie.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Focus Electrics risque de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil en extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre depuis l'extrémité d'une table ou d'un plan de travail, ou entrer en contact avec des surfaces à haute température.
- Ne placez pas cet appareil sur ou à proximité d'une gazinière chaude ou d'un brûleur électrique, ou à l'intérieur d'un four chaud.
- Il convient de faire preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides à haute température.
- Fixez toujours à fiche à l'appareil électrique en premier, puis branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur. Pour débrancher, positionnez l'un des boutons de commande sur « OFF » (arrêt), puis retirez la fiche de la prise secteur. Uniquement le cordon/connecteur adapté duit être utilisé.
- N'utilisez pas l'appareil électrique pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Afin de vous protéger contre le risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, les fiches, ou d'autres pièces électriques dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne tentez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être mis en marche au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Vérifiez toujours pour vous assurer que les poignées/pieds sont assemblés et fixés correctement. Un serrage excessif risque de détériorer le filetage des vis ou de fissurer les poignées/pieds.
- Vérifiez régulièrement les poignées afin de vous assurer qu'elles sont complètement serrées; elles devraient avoir l'air solide et ne devraient pas trembler. **NE SERREZ PAS DE MANIERE EXCESSIVE, CAR CELA RISQUE DE DETERIORER LE FILETAGE DES VIS ET DE FISSURER LA POIGNEE.**

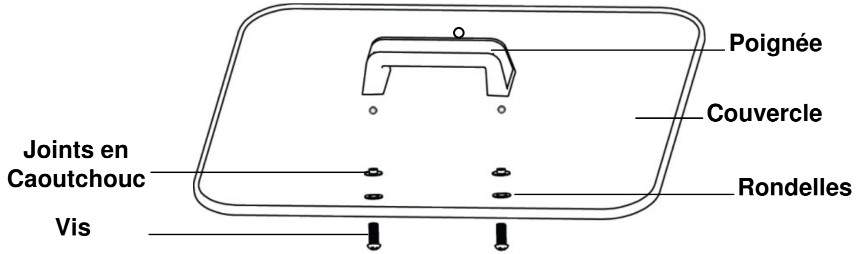
- Un cordon d’alimentation électrique court et détachable est fourni afin de réduire le risque de s’emmêler les pieds ou de trébucher sur un cordon plus long.
- Des cordons de rallonge plus longs sont disponibles, mais il convient de faire preuve de prudence dans leur utilisation. Bien que l’utilisation d’un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, assurez-vous que la puissance nominale indiquée sur le cordon de rallonge est égale ou supérieure à celle de l’appareil. Si la fiche est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge doit être un cordon à 3 brins raccordé à la terre. Afin d’éviter que le cordon soit tiré, que quelqu’un trébuche dessus ou s’y emmêle les pieds, veuillez positionner le cordon de rallonge de sorte que celui-ci ne soit pas suspendu depuis l’extrémité d’un plan de travail, d’une table ou de tout autre endroit d’où il pourrait être tiré par des enfant ou faire trébucher quelqu’un.
- Cet appareil est pourvu d’une fiche polarisée (une lame est plus large que l’autre). Afin de réduire tout risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s’adapter dans une prise secteur dans un sens seulement. Si la fiche ne s’adapte pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Sui elle ne s’adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N’utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s’adapte avec du jeu ou si la prise secteur ou le cordon der allonge sont chauds.
- N’utilisez pas le couvercle de verre s’il est ébréché, fissuré ou présente des rayures profondes. Un verre affaibli peut se briser en petits éclats pendant l’utilisation. Jetez-le immédiatement !
- Le verre casse. Il convient de faire attention à ne pas laisser tomber le couvercle de verre ou de ne pas lui faire subir de chocs. Si le couvercle se brise, il éclatera en de nombreux morceaux. Évitez ou jetez tous les aliments exposés au couvercle brisé.
- Faites très attention à la vapeur lorsque vous retirez le couvercle. Soulevez le couvercle lentement, en orientant la vapeur à l’opposé par rapport à vous.
- Ne posez pas un couvercle chaud sur une surface froide ou humide; laissez le couvercle refroidir avant de le placer dans de l’eau. Un changement de température brusque risquerait de fissurer ou de faire casser le couvercle en de nombreux éclats.
- Placez le couvercle sur une manique, sur un dessous de plat ou sur une autre surface protectrice résistante à la chaleur. Ne posez pas le couvercle chaud directement sur le plan de travail, sur la table ou sur une autre surface.
- Ne placez pas le couvercle de verre pourvu d’un anneau métallique dans un four à micro-ondes.
- Ne posez pas le couvercle de verre sur le brûleur de la gazinière ou sur l’aération de chauffage du four. Un brusque changement de température risque de faire éclater le verre.
- Cet appareil n’est pas conçu pour faire frire les aliments.
- **Pour une utilisation domestique uniquement**.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Lavez le poêlon et le couvercle à l'eau savonneuse chaude; rincez de manière approfondie et séchez, y compris les goupilles de terminaison à l'intérieur de la prise du poêlon à l'endroit où s'adapte le régulateur de température.

Afin de garantir une cuisson anti-adhésive, essuyez légèrement avec une c. à café d'huile de cuisine à l'aide d'une serviette en papier ou d'un torchon souple sur la totalité de la surface intérieure. Laissez l'huile demeurer à la surface.



La quincaillerie nécessaire à la fixation de la poignée peut être emballée dans un petit sachet de plastique ou se trouver à l'intérieur de la poignée elle-même. Pour les couvercles de verre, alignez la poignée avec le trou dans le couvercle, puis fixez avec l'assemblage de vis en respectant l'ordre indiqué ci-dessus. Veuillez **NE PAS** serrer de manière excessive.

UTILISATION DE VOTRE POELON ÉLECTRIQUE

1. Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, à l'écart de toute extrémité. **REMARQUE:** N'obstruez pas la circulation de l'air sous le poêlon. Pour aider à égoutter les liquides, ouvrez le pied incliné en position avant le préchauffage. Ceci permet au liquide de s'écouler vers l'un des côtés du poêlon pour s'égoutter plus facilement et cuisiner puis sainement.
2. Avec le cadran du régulateur de température réglé sur « OFF » (arrêt), fixez-le au poêlon. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur de 120 volts AC **uniquement**. **N'utilisez pas un autre régulateur de température que celui qui vous a été fourni avec votre poêlon.**
3. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte, sauf si le recette demande de ne pas effectuer de préchauffage. Le voyant indicateur du régulateur de température s'allume pendant que le poêlon chauffe.
   - Il est possible qu'une petite quantité de fumée et/ou une odeur soient émises pendant la cuisson en raison de la diffusion des huiles de fabrication – c'est tout à fait normal.
   - De petits bruits d'expansion/contraction peuvent être émis pendant le chauffage et le refroidissement – c'est tout à fait normal.
4. Consultez le "Guide des températures" de ce livret pour sélectionner le paramétrage de température correct. Si les aliments sont congelés, utilisez le réglage de chauffe indiqué, mais faites cuire pendant une durée plus longue.
5. Lorsque la température de cuisson a été atteinte, le voyant indicateur s'éteint. Ajoutez les aliments. La température peut être augmentée ou diminuée en fonction de vos préférences personnelles et du type ou de la quantité d'aliments préparés. Le voyant indicateur effectue un cycle marche/arrêt pendant la cuisson pour indiquer que la température correcte est maintenue.
6. A la fin de la période de cuisson, réglez le régulateur de température sur "WARM" (maintien au chaud) pour le service, ou sur « OFF » (arrêt) si les aliments vont être retirés immédiatement du poêlon. Une fois que le cadran a été réglé sur « OFF » (arrêt), débranchez le cordon de la prise secteur.

ASTUCES POUR LA CUISSON

Les aliments peuvent être préparés avec ou sans beurre, matière grasse ou huile. Lorsque vous les faites frire, l'utilisation d'une petite quantité de matière grasse va améliorer la saveur, la couleur et/ou le croustillant de la viande, du poisson, de la volaille et des œufs. Ce poêlon n'est pas conçu pour être utilisé comme une friteuse. N'utilisez jamais plus d'une tasse d'huile végétale ou d'huile de cacahuètes pour frire des aliments dans ce poêlon. La viande peut être cuite dans son jus si le poêlon est couvert et si le régulateur de température est régler sur « SIMMER » (cuisson lente).

L'utilisation d'ustensiles en plastique, en caoutchouc et en bois est recommandée sur la surface anti-adhésive. Des ustensiles métalliques aux extrémités lisses peuvent être utilisés avec prudence. Néanmoins, n'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ayant des extrémités pointues (fourchettes, couteaux, pilons, batteurs ou éminceurs à aliments) car cela risque de provoquer des rayures. Ne coupez jamais les aliments directement dans le poêlon, ceci risquerait de rayer la finition anti-adhésive. Une rayure mineure n'affectera que l'aspect de la surface; cela ne détériorera pas sa propriété anti-adhésive ni les aliments préparés dans le poêlon.

Les aliments ont tendance à cuire différemment dans un poêlon électrique qu'ils ne le feraient sur une gazinière. Pour cette raison, assurez-vous de surveiller attentivement vos aliments et de mélanger le cas échéant, sauf si la recette indique de ne pas mélanger.
Bien que nous ne recommandions pas l'utilisation d'anti-adhésifs en aérosol sur votre poêlon, si vous devez le faire, utilisez un anti-adhésif en aérosol qui est compose à 100% d'huile. L'utilisation d'un aérosol qui ne serait paas composé à 100% d'huile risquerait d'encrasser votre surface anti-adhésive.

GUIDE DES TEMPERATURES

« WARM » (chaud)	Pour rendre les aliments croustillants; maintenir au chaud les viandes, les plats mijotés et les légumes pour le service
« SIMMER » (mijoter)	Cuire lentement et réchauffer des restes, préparer des aliments surgelés, chauffer des soupes, cuisiner des plats mijotés, des desserts, des céréales, cuire des pommes, braiser des aliments
250°F/120°C	Brouiller et frire des œufs, rôtir des viandes et de la volaille
300°F/150°C	Frire du bacon et des saucisses
325°F/162°C	Dorer des viandes et de la volaille; frire du poisson, du jambon, du poulet et des pommes de terre
350°F/175°C	Faire griller des croque-monsieur et des crêpes
375°F/190°C	Faire griller des sandwiches
400°F/205°C	Saisir des viandes

GUIDE DE ROTISSAGE

VIANDE		TEMPÉRATURES INTERNES
Bœuf	Saignant	140°F/60°C
	A Point	160°F/71°C
	Bien Cuit	170°F/76°C
Porc	Frais	170°F/76°C
	Fumé	160°F/71°C
	En Conserve	140°F/60°C
Agneau		170°F à 180°F/76°C à 82°C
Veau		170°F/76°C
Volaille		180°F/82°C

Le bœuf, le porc, l'agneau, le veau et la volaille peuvent être rôtis dans le poêlon.
Suivez ces conseils élémentaires pour rôtir les aliments:

1. Pour aider à la cuisson dans le jus des viandes, les rôtis devraient être dorés dans le poêlon avant d'être rôtis. Préchauffez simplement le poêlon, sans le couvrir, à 325°F/162°C puis ajoutez le rôti. Faites dorer la viande selon votre convenance sur tous les côtés. Une fois que le rôti est doré, posez-le dans le poêlon, côté gras vers le haut. Assaisonnez selon vos souhaits.
2. Insérez un thermomètre à viande dans la partie la plus épaisse du rôti, en vous assurant que celui-ci ne touche pas un os ou qu'il ne repose pas dans de la matière grasse. Couvrez le poêlon et faites rôtir à 250°F/120°C. Si les projections de jus de viandes deviennent excessives pendant la période de rôtissage, réduisez le réglage de température sur « SIMMER » (cuisson lente). Une petite quantité, pas plus de ½ tasse, d'eau peut être ajoutée, si vous le souhaitez.
3. Faites rôtir la viande jusqu'à la température interne recommandée, voir la « Guide de Rotissage ». Positionnez la commande de température sur « OFF » (arrêt). Évitez de retirer le couvercle trop fréquemment pendant que vous faites rôtir la viande, car cela va allonger le temps de cuisson. Retirez le rôti du poêlon et laissez-le reposer pendant 10 minutes. Utilisez toujours des maniques pour retirer le couvercle et le rôti. Les jus de viandes à l'intérieur du poêlon peuvent être utilisés pour la gravy, si vous le souhaitez.

NETTOYAGE DE VOTRE POELON ÉLECTRIQUE

1. Nettoyez le poêlon de manière approfondie après chaque utilisation. Ne plongez pas le poêlon dans de l'eau froide lorsque celui-ci est chaud. Laissez le poêlon refroidir complètement, puis retirez le régulateur de température. Plongez le poêlon dans de l'eau savonneuse chaude. Essuyez le régulateur de température à l'aide d'un torchon humide si nécessaire. **Veuillez NE PAS plonger le régulateur de température ou le cordon d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.**
2. Nettoyez la surface anti-adhésive du poêlon avec de l'eau chaude savonneuse, en utilisant une brosse à récurer non-métallique ou en nylon. Un torchon à vaisselle ou une éponge peuvent donner un aspect propre à la surface anti-adhésive, mais ils ne permettront pas de retirer les minuscules particules alimentaires qui s'incrustent dans la finition. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou de poudres à récurer agressives.
3. Nettoyez le dessous du poêlon avec de l'eau chaude savonneuse et un tampon à récurer en laine d'acier rempli de savon. Éliminez les taches à l'aide d'un détergent domestique. Retirez les accumulations de graisses avec n'importe quel détergent fabriqué spécialement pour les appareils électriques.
4. Après le lavage, rincez abondamment le poêlon à l'eau chaude et séchez-le complètement, y compris les goupilles des terminaux à l'intérieur de la prise du poêlon à l'endroit où le régulateur de température s'encastre.
5. Votre poêlon et son couvercle de verre, une fois le régulateur de température retiré, peuvent être nettoyés au lave-vaisselle automatique. Veuillez **NE PAS** placer le régulateur de température au lave-vaisselle. À chaque fois que le poêlon est nettoyé au lave-vaisselle, la surface anti-adhésive devra être reconditionnée avec de l'huile de cuisine afin de garantir une cuisson anti-adhésive. **Remarque :** Le dessous du poêlon peut se décolorer en raison de la dureté des détergents de nettoyage et de la température élevée pendant le cycle de séchage. Ceci n'affectera pas la capacité de cuisson du poêlon. Pour éliminer cette décoloration, frottez avec du vinaigre ou ajoutez une cuiller à café de crème de tartare à ¼ tasse d'eau et frottez sur la zone tachée. Laissez la pellicule de tartare reposer pendant plusieurs minutes, ensuite lavez à l'aide d'un détergent doux et à l'eau chaude.

ENTRETIEN SPECIAL:

1. Une pellicule blanche tachetée peut se former sur la surface anti-adhésive. Il s'agit d'une accumulation minérale en provenance des aliments ou de l'eau et non d'un défaut de la surface. Pour l'éliminer, trempez un torchon doux dans du jus de citron ou dans du vinaigre et frottez sur la finition. Lavez la surface anti-adhésive avec soin, rincez et séchez. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine.
2. La surface anti-adhésive peut également se tacher en conséquence d'un mauvais nettoyage, d'une surchauffe ou de l'utilisation de certains aérosols anti-adhésifs. Pour éliminer les taches, nettoyez la surface anti-adhésive en utilisant la méthode suivante. Combinez 1 tasse d'eau et 1 c. à soupe de l'**UN** des détergents suivants: détacheur pour cafetière, détergent pour lave-vaisselle automatique ou cristaux de javel oxygénés secs. **UTILISEZ UNIQUEMENT UN SEUL DES DETERGENTS CI-DESSUS; NE LES ASSOCIEZ PAS ENTRE EUX.** N'inclinez pas le poêlon à l'aide du pied d'inclinaison. Préchauffez le poêlon jusqu'à « SIMMER » (mijoter). En portant des gants en caoutchouc, trempez une éponge dans la solution de nettoyage puis essuyez soigneusement la surface.
3. Poursuivez la procédure de nettoyage jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mélange. Positionnez le poêlon sur « OFF » (arrêt) puis laissez-le refroidir. Retirez le régulateur de température. Frottez la surface anti-adhésive avec de l'eau savonneuse chaude et un tampon à récurer non métallique ou en nylon. Rincez soigneusement puis séchez. Reconditionnez la surface anti-adhésive avec de l'huile de cuisine avant de l'utiliser.

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.

RECETTES

ŒUFS BROUILLES AU FROMAGE ET A LA TOMATE

¼ tasse de beurre ou de margarine
10 à 12 œufs, bien battus
1 tasse de crème
1 tasse de cheddar râpé
2 grosses tomates, pelées et coupées en dés
4 oignons verts, finement tranchés
1 c. à café de sel
¼ c. à café de poivre

1. Préchauffez le poêlon à 250ºF/120ºC. Ajoutez le beurre ou la margarine; chauffez jusqu'à ce que cela frémisse. Battez bien les œufs dans un saladier de mélange, ajoutez la crème et mélangez pour incorporer les ingrédients. Versez le mélange à base d'œuf dans le poêlon.
2. Lorsque les œufs commencent à prendre, ajoutez le formage, les tomates, les oignons, le sel et le poivre. Mélangez jusqu'à ce que les œufs soient complètement cuits et que le fromage soit fondu. Réduisez la température sur « WARM » (maintien au chaud) pour le service.

ŒUFS BROUILLES AU BŒUF

2 c. à soupe de beurre ou de margarine
1 paquet de bœuf déshydraté de 3½ oz. (100g)
6 œufs, légèrement battus
⅛ c. à café de poivre
3 c. à soupe de lait ou de crème
1 paquet de fromage en crème de 3 oz. (85g), ramolli

1. Préchauffez le poêlon jusqu'à 250°F/120°C. Faites fondre le beurre ou la margarine.
2. Coupez ou déchirez le bœuf en morceaux de la taille d'une bouchée. Faites sauter le bœuf dans le beurre pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Réduisez la chaleur à « SIMMER » (cuisson lente).
3. Combinez les œufs avec le poivre, le lait et le fromage en crème. Versez dans le mélange dans le poêlon et faites cuire lentement jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que les œufs soient complètement cuits, mais qu'ils soient encore humides et brillants, environ 6 à 8 minutes.

POULET AU RIZ

3 morceaux de poulet à fricasser de 3½ livres (1.3 - 1.6kg), découpés en morceaux
¼ tasse de beurre ou de margarine
1½ tasses de riz instantané
1 cannette de 10½ oz. (300g) de crème de soupe de poulet en boîte
1 tasse d'eau
1 c. à café de cristaux de bouillon instantané parfumé au poulet ou 1 cube de bouillon au poulet

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, jusqu'à 325ºF/162ºC. Ajoutez le beurre ou la margarine et laissez fondre. Placez les morceaux de poulet dans le poêlon et faites-les dorer des deux côtés. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Retirez le poulet du poêlon.
2. Diminuez la température en la réglant sur « SIMMER » (cuisson lente) puis ajoutez le riz. Combinez la soupe, l'eau et le bouillon. Versez ½ du mélange sur le riz. Remettez les morceaux de poulet dans le poêlon au-dessus du riz. Versez le mélange de soupe restant sur le poulet. Couvrez et réglez sur « SIMMER » (cuisson lente) pour une cuisson de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit cuit. Réduisez la température en réglant sur « WARM » (maintien au chaud) pour le service.

STEAK SUISSE

2 c. à soupe de farine
1 c. à café de sel
¼ c. à café de poivre
Steak rond de 2 livres (910g), d'une épaisseur de 1 pouce (2.5 cm)
1 c. à soupe de matière grasse
½ tasse d'oignon émincé
½ tasse de céleri finement émincé
½ tasse de poivron vert finement émincé
1 tasse de tomates en boîte, non égouttées
2 tasses d'eau

1. Combinez la farine avec le sel et le poivre. Appuyez bien le mélange sur les deux côtés du steak. Découpez en morceaux d'une taille permettant le service.
2. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, jusqu'à 375ºF/190ºC. Faites fondre la matière grasse. Faites dorer le steak pendant 5 minutes sur chaque côté.
3. Combinez les légumes et l'eau puis versez le mélange sur le steak. Couvrez, réduisez la température sur « SIMMER » (cuisson lente) et laissez mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre, environ 1 heure à 1½ heures. Réduisez la température sur « WARM » (maintien au chaud) pour le service.

MEROU GRILLE AU BEURRE DE CITRON ET A LA CIBOULETTE

2 filets de mérou frais sans peau de 6 oz. (170g), d'une épaisseur de ½" à ¾" (1.2 a 1.9cm) (ou un poisson à chair blanche et ferme)
1 citron
2 c. à soupe de beurre, à température ambiante
1 c. à café de persil frais, émincé
1 c. à soupe de ciboulette fraîche, émincée (ou ½ c. à café de ciboulette sèche)
2 c. à café d'huile d'olive
Sel et poivre selon votre goût
Pincée de paprika

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, jusqu'à 325°F/163°C.
2. Préparez le beurre de citron à la ciboulette en râpant ¼ c. à café (ou la quantité correspondant à votre goût) de zeste de citron dans un petit plat; ajoutez la ciboulette, le persil, et le beurre. Mélangez avec soin puis réservez.
3. Essuyez le poisson pour le séchez à l'aide d'une serviette en papier, arrosez avec l'huile d'olive et avec le jus de citron. Assaisonnez les filets avec le sel, le poivre, et une pincée de paprika. Placez à l'intérieur du poêlon, couvrez, et faites cuire jusqu'à ce que le mérou soit légèrement doré et que la chair s'effrite. Placez du beurre de citron sur le dessus de chaque filet juste avant de servir.

RÔTI BRAISE AU POÊLON

Épaule ou palette de 3-4 livres (1.4-1.8kg)
½ c. à soupe de sel d'assaisonnement
½ c. à soupe de poivre d'assaisonnement
1 - enveloppe de 1⅜ (39g) once de mélange déshydraté pour soupe à l'oignon ou 1 oignon finement tranché

1. Préchauffez le poêlon, sans le couvrir, jusqu'à 325ºF/162ºC. Faites dorer le rôti pendant 5 minutes de chaque côté.
2. Réduisez la température sur « SIMMER » (cuisson lente). Saupoudrez le rôti de sel et de poivre d'assaisonnement. Ajoutez le mélange de soupe ou l'oignon. Faites rôtir, à couvert, pendant environ 2 heures à 2½ heures. Retournez la viande après 1 heures. Les légumes comme les pommes de terre en quarts ou les carottes tranchées peuvent être ajoutés à ce moment-là. Les jus de viande qui s'accumulent peuvent être utilisés pour la gravy.

COTES DE PORC GLACEES AU MIEL ET AUX AGRUMES DE GARY

6 côtes de porc coupées au centre
4 c. à soupe d'huile végétale
4 c. à soupe de farine
½ c. à café de sel iodé
¼ c. à café de poivre finement moulu
⅛ c. à café de paprika
⅛ c. à café d'ail en poudre
1 cannette de 15 oz. (425g) de mandarines égouttées, réservez le jus
¼ tasse de miel
1 citron
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
½ tasse d'oignons verts, tranchés

1. Ajoutez l'huile dans le poêlon, préchauffez, sans couvrir, jusqu'à 375°F/191°C.
2. Dans un petit saladier, combinez la farine, le sel, le poivre, l'ail et le paprika. Essuyez les côtes de porc avec une serviette en papier pour les sécher. Trainez le porc dans la farine assaisonnée.
3. Placez les côtes de porc dans le poêlon et faites les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
4. Ajoutez le jus de citron et le jus de mandarine réservé, le miel, et la moutarde de Dijon. Réduisez la température sur « SIMMER » (cuisson lente), laissez cuire 15 minutes. Garnissez avec les mandarines et les oignons verts en tranches.

POULET PICCATA AUX LEGUMES FRICASSES AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET SES GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE

6 morceaux de poitrine de poulet de 4 oz. (113g) tranchés finement
4 c. à soupe de farine multi-usages
1 pincée de sel kasher
Poivre noir en grains, selon votre goût
¼ tasse de carottes, coupées en dés
¼ tasse de courgette, coupée en dés
¼ tasse de courge jaune, tranchée en dés
¼ tasse de poivron rouge, épépiné et tranché en dés
¼ tasse d'oignon, tranché en dés
5 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 c. à soupe d'ail haché
1 c. à soupe de câpres
1 c. à soupe de persil, émincé
2 oz. (60ml) de jus de citron
4 oz. (120ml) de bouillon de poulet
3 tasses de pâtes gnocchis, gnocchis de pommes de terre réfrigérées ou cuites

1. Ajoutez 2½ c. à soupe d'huile d'olive dans le poêlon, préchauffez, sans couvrir, jusqu'à 375°F/191°C. Assaisonnez les morceaux de poitrine de poulet pilonnés légèrement avec le sel kasher et le poivre en grains puis trainez le poulet dans la farine.
2. Faites cuire le poulet des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré.
3. Ajoutez les câpres, le bouillon de poulet, le jus de citron et réduisez la température du poêlon sur « SIMMER » (cuisson lente). Faites cuire jusqu'à ce que le poulet soit complètement cuit. Retirez le poulet et la sauce, réservez.
4. Ramenez la température du poêlon à 375°F/191°C. Versez les légumes en dés avec l'ail, le sel, le poivre, le vinaigre balsamique et le reste d'huile d'olive, et cuisez jusqu'à ce que les extrémités commencent à dorer, en mélangeant de temps en temps. Ajoutez les gnocchis et faites-les sauter pendant 3 minutes. Ajoutez les morceaux de poitrine de poulet et la sauce dans le poêlon puis couvrez, jusqu'à ce que tout soit bien chaud. Garnissez de persil et servez immédiatement.

POULET BASQUE BRAISE

1 poulet entier, découpé en 8
2 tasses de farine
Sel et poivre
2 c. à soupe d'huile d'olive
3 c. à soupe d'huile végétale
2 poivrons rouges découpés en lamelles
1 gros oignon rouge découpé en lamelles
1 grosse tomate
4 gousses d'ail fraîches, écrasées
⅛ c. à café de flocons de piment
¼ c. à café de thym séché
¼ c. à café de basilic séché
¼ c. à café de paprika doux
1boîte de 16 oz. (453g) de tomates en dés
¾ tasse de bouillon de poule

1. Ajoutez les huiles dans le poêlon puis préchauffez, sans couvrir, jusqu'à 350°F/177°C. Assaisonnez le poulet avec le sel et le poivre puis trainez-le dans la farine.
2. Faires dorer et croustiller le poulet, côté peau uniquement, puis retournez-le. Une fois retourné, ajoutez le poivron rouge, l'oignon, l'ail, les flocons de piment, le thym et le basilic, couvrez et cuisez pendant 5 minutes. Ajoutez les tomates.
3. Réduisez la température du poêlon sur « SIMMER » (cuisson lente), laissez cuire pendant trente minutes ou jusqu'à ce que la viande se détache facilement de l'os de la cuisse.

ESCALOPES DE POMMES DE TERRE

4 tasses de pommes de terre, pelées et coupées en dés
½ tasse d'oignon émincé
2 c. à café de sel
1½ tasses de lait
½ tasse de cheddar râpé
¼ tasse de miettes de cracker ou de pain
Pincée de poivre

1. Combinez les pommes de terre avec l'oignon, le sel et le lait à l'intérieur du poêlon. Cuisez à couvert sur « SIMMER » (cuisson lente), pendant 30 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.
2. Saupoudrez de fromage, de poivre et de miettes sur le dessus. Continuez la cuisson, à découvert, pendant 15 à 20 minutes. Réduisez la température sur "WARM" (maintien au chaud) pour le service.

CHOW MEIN

1 livre (455g) de porc maigre haché
2 tasses de céleri tranché en diagonale
½ tasse d'oignon émincé
1 c. à café de sel d'assaisonnement
1 c. à soupe de sucre roux
¼ c. à café de poivre
¼ tasse de jus de champignon liquide
1 c. à soupe de farine
1 tasse de lait
¼ tasse de sauce au soja
1 boîte de 1 livre (455g) de pousses de haricots ou de légumes orientaux, égouttées
1 boîte de 4 oz. (113g) de pieds de champignons et de morceaux, égouttés (réservez le liquide)

1. Préchauffez le poêlon, à découvert, sur 325ºF/162ºC. Ajoutez le porc haché, le céleri et l'oignon. Mélangez doucement et faites fricasser jusqu'à ce que la viande soit dorée, environ 5 minutes. Retirez l'excès de graisse.
2. Ajoutez du sel, du sucre roux, du poivre et le jus des champignons qui a été réservé. Mélangez pour incorporer les ingrédients. Couvrez, réduisez la température sur « SIMMER » (cuisson lente) puis laissez cuire pendant 20 minutes.
3. Ajoutez la farine en mélangeant. Augmentez la température jusqu'à 250°F/120°C. Progressivement, ajoutez le lait et mélangez jusqu'à ce que le mélange ait épaissi.
4. Ajoutez la sauce au soja, les pousses de haricots ou de légumes orientaux, et les champignons. Mélangez pour incorporer les ingrédients. Chauffez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient chauds, soit environ 5 minutes. Réduisez la température sur « WARM » (maintien au chaud) pour le service. Servez avec du riz ou des nouilles asiatiques chow mein.

COOKIES AU POÊLON

2 c. à soupe de beurre ou de margarine
1 tasse de dattes dénoyautées, découpées en petits morceaux
1 tasse de sucre
2 œufs
3 tasses de céréales de riz toasté au four
½ tasse de noisettes écrasées
Flocons de noix de coco

1. Préchauffez le poêlon, à découvert, jusqu'à 250ºF/120ºC. Mélangez le beurre ou la margarine et ajoutez les dattes, le sucre et les œufs.
2. Continuez la cuisson, en mélangeant en permanence, jusqu'à ce que le mélange forme une boule, entre 15 et 18 minutes. Laissez refroidir légèrement.
3. Ajoutez les céréales et les noisettes en mélangeant. Incorporez bien tous les ingrédients.
4. Divisez le mélange en deux portions égales, formez un rouleau de 2 pouces (5.08 cm) de diamètre. Roulez dans les éclats de noix de coco puis emballez dans du papier sulfurisé. Réfrigérez.
5. Pour servir, coupez en tranches d'environ ¼ pouce (0.63 cm) d'épaisseur.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée d'1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC garantit cet appareil contre tout défaut de pièce et de main d'œuvre pendant un (1) an à compter d el date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément avec le Mode d'emploi de Focus Electrics. Toute pièce défectueuse de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. Cette garantie s'applique en cas d'utilisation domestique en intérieur uniquement.

La présente garantie ne couvre aucun dommage, notamment la décoloration, de toute surface anti-adhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que déterminé uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré à la suite d'un accident, d'une mauvaise utilisation, d'une utilisation abusive, d'une négligence, d'une rayure ou si l'appareil est modifié de toute manière.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTE GARANTIE INDUITE, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS. NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, INDUIT, PRÉVISIBLE, SECONDAIRE OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE OU EN RELATION AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou nécessite des réparations pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290-1851 ou nous envoyer un e-mail à service@focuselectrics.com. Une facture justifiant la date d'achat d'origine sera nécessaire pour toute demande dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** Il possible que l'on vous demande de renvoyer l'appareil pour inspection et évaluation. Les frais de transport de retour ne sont pas remboursables. Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valide uniquement aux USA et au Canada

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, si elles sont disponibles, peuvent être commandées directement chez Focus Electrics, LLC de plusieurs façons. Commandez en ligne à www.focuselectrics.com, par courriel à service@focuselectrics.com, par téléphone au (866)290-1851, ou en écrivant à:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Pour les commandes payées par chèque ou mandat, veuillez d'abord prendre contact avec le service à la clientèle pour obtenir le montant total de la commande. Envoyez votre paiement avec une lettre indiquant le modèle ou le numéro de catalogue de votre appareil (ce numéro est situé au-dessous ou au dos de l'appareil) et fournissez une description de la pièce ou des pièces ainsi que la quantité que vous souhaitez commander. Les chèques sont à écrire à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Les taxes sur les ventes de votre état ou province et des frais d'expédition seront ajoutés à votre prix total. Il faut compter environ deux semaines pour le traitement et la livraison

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation et l'entretien sans danger de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour avoir un justificatif d'achat pour la garantie et indiquez les informations ci-dessous:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ____

Lieu d'achat et prix, si connu: ____

Numéro de l'article et Code de date (indiqué au bas/dos du produit): ________________________

L5842A 08/11 West Bend®, une Marque de Focus Electrics, LLC. Imprimé en Chine

West Bend®

SARTÉN ELÉCTRICO ANTI-ADHERENTE PLATINUM EDITION™

Manual de Instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

www.westbend.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES



Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos electrodomésticos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas y almohadillas aislantes o guantes térmicos.
- Siempre desenchufe el aparato electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle piezas o antes de limpiarlo.
- Se requiere una supervisión cercana cuando este aparato electrodoméstico sea usado por o cerca de niños. Este aparato electrodoméstico no es un juguete; asegúrese de supervisar de manera apropiada a los niños de manera de que no jueguen con este aparato electrodoméstico.
- Este aparato electrodoméstico no está diseñado para ser utilizado por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas; o con falta de experiencia y conocimientos, a menos de que estén supervisados o se les dé instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de la seguridad de dichas personas.
- No haga funcionar ningún artefacto que tenga el cordón eléctrico o el enchufe dañados, después de haber sufrido una falla o de haberse dañado de cualquier manera. Para información relacionada con el servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar lesiones.
- No use este aparato electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un calentador eléctrico o de gas, ni dentro de un horno caliente.
- Debe tenerse extremo cuidado al mover cualquier aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Siempre conecte el enchufe al aparato electrodoméstico primero, y luego enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente de la pared. Para desconectarlo, coloque cualquier control en la posición "OFF" (apagado), y luego desenchúfelo del tomacorriente de la pared. Sólo debe utilizarse el cordón eléctrico/conector apropiado.
- No utilice el aparato electrodoméstico para usos distintos de los indicados.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No trate de reparar este aparato electrodoméstico usted mismo.
- Este aparato electrodoméstico no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Siempre revise el aparato para asegurarse de que las asas/patas estén montadas y bien sujetas. El apretar de más puede despojar los tornillos o rajar las asas/patas.
- Revise las asas con regularidad para asegurarse de que estén completamente apretadas; deberán sentirse que están bien apretadas y que no bamboleen. **NO APRETAR DE MÁS, PUESTO QUE PODRÁ DESPOJAR LOS TORNILLOS Y ROMPER EL ASA.**
- Se suministra un cordón eléctrico corto y separable con el fin de reducir los riesgos de enredarse o de tropezar con un cordón más largo.

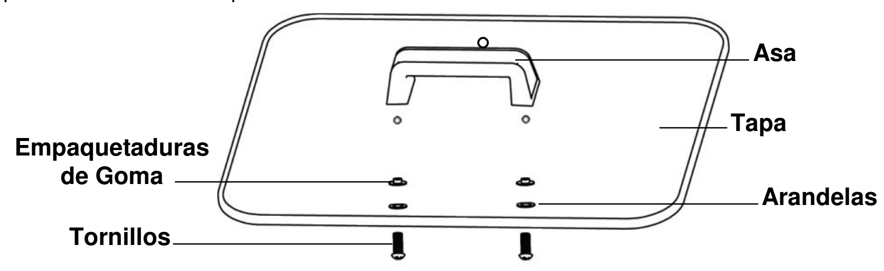
- Hay disponibles cables de extensión más largos, pero se debe tener cuidado al usarlos. Aunque no se recomienda utilizar un cable de extensión, si debe usar uno, asegúrese de que la capacidad eléctrica nominal marcada en el cable de extensión sea igual o mayor a aquella del artefacto electrodoméstico. Si el enchufe es del tipo conectado a tierra, el cable de extensión deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. Para evitar halar, tropezar o enredarse con el cable de extensión, coloque éste de manera que no cuelgue sobre el borde de la encimera, mesa u otro lugar donde pueda ser halado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera dentro del tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o el cable de extensión. Si el enchufe todavía no encaja, consulte con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calce flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- No utilice la tapa de vidrio si está desportillada, rajada o tiene rayones profundas. El vidrio debilitado puede hacerse añicos al usarse. ¡Deséchela inmediatamente!
- El vidrio puede quebrarse. Se debe tener cuidado de no dejar caer o impactar la tapa del vidrio. Si la tapa se quebrase, lo hará en muchos pedazos. Evite o deseche cualquier alimento expuesto a una tapa quebrada.
- Tenga sumo cuidado con el vapor al quitar la tapa. Levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
- No coloque la tapa caliente sobre una superficie fría o húmeda; deje que se enfríe antes de colocarla en agua. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa se raje o se haga añicos.
- Coloque la tapa sobre una almohadilla térmica, unos trébedes u otra superficie protectora contra el calor. Cuando la tapa esté caliente, no la coloque directamente sobre la encimera, la mesa o cualquier otra superficie.
- No coloque una tapa de vidrio con aro metálico en un horno de microondas.
- No coloque la tapa de vidrio sobre un quemador de la cocina ni sobre el tubo de ventilación del calor de un horno. Cambios súbitos de temperatura pueden hacer que la tapa se haga añicos.
- Este aparato no está diseñado para freír en aceite abundante.
- **Sólo para uso doméstico**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

ANTES DE UTILIZARSE POR PRIMERA VEZ

Lave el sartén y sumérjalo en agua jabonosa caliente; enjuáguelo a fondo y séquelo, incluso las clavijas dentro del enchufe del sartén donde encaja el control de temperatura.

Para asegurar una cocción sin adherencias, distribuya una cucharadita de aceite de cocina sobre toda la superficie interna utilizando una toalla de papel o un paño suave. Deje que el aceite permanezca sobre la superficie.



Los herrajes requeridos para fijar el asa a la tapa podrían estar empaquetados en una pequeña bolsa plástica o dentro del asa misma. Para las tapas de vidrio, alinee el asa con el orificio en la tapa, y luego atorníllela usando el conjunto de tornillos, arandelas y empaquetaduras en el orden arriba indicado. **NO** apriete de más.

CÓMO UTILIZAR EL SARTÉN ELÉCTRICO

1. Coloque el aparato sobre una superficie seca, a nivel, resistente al calor y alejada de cualquier borde. **NOTA:** No obstruya el flujo de aire debajo del sartén. Para ayudar a drenar los líquidos, abra la pata de inclinación a su posición abierta antes del precalentar el sartén. Esto permite que los fluidos fluyan a un lado del sartén para facilitar el drenaje y cocinar comidas más sanas.
2. Con el dial de temperatura colocado en la posición "OFF" (apagado), conéctelo al sartén. Enchufe el cordón eléctrico **solamente** en un tomacorriente de 120 V de corriente alterna. **No utilice ningún otro control de temperatura diferente al suministrado con el sartén.**
3. Precaliente el sartén, sin tapar, hasta alcanzar la temperatura deseada, a menos que la receta indique no precalentar. La lámpara indicadora en el control de temperatura se iluminará mientras el sartén se esté calentando.
   - Una pequeña cantidad de humo y/o olor puede ocurrir al calentarse debido a la liberación de aceites usados en la fabricación – esto es normal.
   - Algunos sonidos menores de extensión/contracción pueden ocurrir durante el calentamiento y enfriamiento – esto es normal.

4. Para seleccionar el ajuste correcto de temperatura, consulte la "Guía de Temperaturas" en este folleto. Si el alimento está congelado, utilice el ajuste de temperatura indicado, pero prolongue el tiempo de cocción.
5. Cuando se haya alcanzado la temperatura de cocción, la lámpara indicadora se apagará. Agregue el alimento. La temperatura puede incrementarse o disminuirse según el gusto personal y el tipo o cantidad de alimento que se está preparando. La lámpara indicadora se encenderá y apagará durante la cocción para indicar que se está manteniendo la temperatura correcta.
6. Al final del período de cocción, ajuste el control de temperatura a la posición “WARM” (tibia) para servir, o a la posición “OFF” (apagada) si el alimento será retirado inmediatamente del sartén. Tras colocar el dial en la posición “OFF” (apagada), desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente.

Consejos Prácticos

Los alimentos pueden prepararse con o sin mantequilla, manteca o aceite. Al freír, utilice una pequeña cantidad de grasa para mejorar el sabor, color y/o crujir de las carnes, los pescados, las aves y los huevos. Este sartén no está diseñado para freír en aceite abundante. Al freír con aceite, nunca utilice más de una taza de aceite vegetal o de maní. La carne puede cocerse en su propio jugo si el sartén se tapa y el control de temperatura se coloca en la posición "SIMMER" (fuego lento).

Para proteger la superficie anti-adherente, se recomienda utilizar utensilios de cocina hechos de plástico, caucho o madera. Se pueden utilizar utensilios de cocina metálicos de bordes redondeados si se usan con cuidado. Sin embargo, no utilice metales afilados (tenedores, cuchillos, pasapurés, batidores ni tajaderas) puesto que podrían rayar el sartén. Nunca corte los alimentos directamente dentro del sartén, puesto que esto rayará el acabado anti-adherente. Las rayas menores sólo afectarán la apariencia de la superficie; éstas no perjudicarán ni a las propiedades anti-adherentes ni a los alimentos preparados en el sartén.

Los alimentos tienden a cocinarse de manera diferente en un sartén eléctrico que en una hornilla de cocina. Por tal motivo, asegúrese de vigilar la comida cuidadosamente y de removerla en la medida necesaria, a menos que la receta indique no remover.

Aunque no aconsejamos utilizar esprays anti-adherentes en el sartén, si debe hacerlo, utilice un espray anti-adherente que sea 100% aceite. El uso de un espray que no sea 100% aceite podría hacer que se formen grumos en la superficie anti-adherente.

Guía de Temperaturas

"WARM" (tibia)	Cocer para dejar la comida crujiente; mantener las carnes, guisos y vegetales calientes para servir
"SIMMER" (cocción a fuego lento)	Cocción a fuego lento y calentamiento de sobras, preparación de alimentos congelados, calentamiento de sopas, preparación de guisos, pudines, cereales, manzanas al horno y estofados
250°F/120°C	Preparación de huevos revueltos y fritos, asado de carnes y aves
300°F/150°C	Freír el tocino y las salchichas
325°F/162°C	Dorar carnes y aves; freír pescado, jamón, pollo, y papas
350°F/175°C	Tostar pan tostado y panquecas
375°F/190°C	Tostar sándwiches
400°F/205°C	Dorar la carne a altas temperaturas

Guía de Asado

CARNE		TEMPERATURAS INTERNAS
Carne de Res	Vuelta y Vuelta	140°F/60°C
	Término Medio	160°F/71°C
	Bien Cocida	170°F/76°C
Carne de Cerdo	Fresca	170°F/76°C
	Ahumada	160°F/71°C
	Enlatada	140°F/60°C
Cordero		170°F a 180°F/76°C a 82°C
Ternera		170°F/76°C
Carnes de Ave		180°F/82°C

Las carnes de res, cerdo, cordero, ternera, y aves pueden asarse en el sartén.
Para asar, siga las siguientes pautas básicas:

1. Para ayudar a retener los jugos naturales, las carnes asadas deberán dorarse en el sartén antes de asarlas. Simplemente precaliente el sartén, sin tapar, a 325°F/162°C y agregue la carne a asar. Dore al gusto por todos los lados. Una vez que la carne a asar quede dorada, colóquela en el sartén con el lado grasoso cara arriba. Adóbela al gusto.
2. Inserte un termómetro para carnes en la parte más gruesa del asado, asegurándose de que no toque ningún hueso ni se apoye sobre grasa. Tape el sartén y ase a 250°F/120°C. Si los jugos empezasen a salpicar en exceso durante el periodo de asado, reduzca el ajuste de temperatura a la posición "SIMMER" (cocción a fuego lento). Si lo desea, puede agregarse una pequeña cantidad de agua, pero no más de ½ taza.
3. Ase la carne hasta la temperatura interna recomendada; consulte la "Guía de Asado". Gire el control de temperatura a la posición "OFF" (apagado). Evite destapar con demasiada frecuencia mientras esté asando, puesto que esto alargará el tiempo de cocción. Saque el asado del sartén y déjelo reposar durante 10 minutos. Siempre utilice almohadillas térmicas al retirar la tapa y el asado. Los jugos en el sartén pueden utilizarse para preparar salsa para carne, si se desea.

LIMPIEZA DEL SARTÉN ELÉCTRICO

1. Tras cada uso, limpie el sartén a fondo. No sumerjo el sartén en agua fría cuando esté caliente. Permita que el sartén se enfríe por completo, y luego sáquele el control de temperatura. Sumerjal sartén en agua caliente jabonosa. Limpie el control de temperatura con un paño húmedo si fuese necesario. **NO sumerja ni el control de temperatura ni el cordón eléctrico en agua o en ningún otro fluido.**
2. Limpie la superficie anti-adherente del sartén con agua caliente jabonosa, utilizando un estropajo no metálico o de nylon. Un paño de cocina o una esponja podrán darle una apariencia de limpieza a la superficie anti-adherente, pero no eliminarán las pequeñas partículas de alimentos que pueden pegarse al acabado. No utilice estropajos metálicos o polvos de limpieza ásperos.
3. Limpie la parte de abajo del sartén con agua caliente jabonosa y un estropajo de lana de acero lleno de jabón. Elimine las manchas utilizando un limpiador doméstico. Elimine la grasa quemada con cualquier limpiador hecho especialmente para aparatos electrodomésticos.
4. Tras lavarlo, enjuague el sartén a fondo con agua caliente y séquelo por completo, enjuáguelo a fondo y séquelo, incluso las clavijas dentro del enchufe del sartén donde encaja el control de temperatura.
5. La sartén y la tapa de vidrio, con el control de temperatura retirado, pueden lavarse en un lavavajillas automático. **NO** coloque el control de temperatura en el lavavajillas. Cada vez que la sartén es lavada en un lavavajillas, la superficie anti-adherente deberá reacondicionarse con aceite de cocina para asegurarse de que los alimentos no se peguen al cocinar. **Nota:** La parte de abajo de la sartén podría decolorarse debido a la severidad de los detergentes usados en el lavavajillas y a la alta temperatura del ciclo de secado. Esto no afectará la capacidad de cocción de la sartén. Para eliminarlos, restriegue vinagre o agregue 1 cucharadita de crémor tártaro a un ¼ taza de agua y restriéguelo sobre la zona manchada. Deje reposar la película de crémor tártaro durante varios minutos, y luego quítelo lavándolo con un detergente suave y agua tibia.

CUIDADO ESPECIAL:

1. Se puede formar una película blanca con motas sobre la superficie anti-adherente. Esta es una acumulación de materiales provenientes de los alimentos o del agua y no es un defecto de la superficie. Para eliminarla, remoje un paño suave en zumo de limón o vinagre y restriéguelo sobre el acabado. Lave la superficie anti-adherente a fondo, enjuáguela y séquela. Reacondicione la superficie anti-adherente con aceite de cocina.
2. La superficie anti-adherente también puede mancharse si no se limpia bien, si se sobrecalienta o si se le aplican algunos espráis anti-adherentes. Para eliminar las manchas, limpie la superficie anti-adherente utilizando el siguiente método. Combine 1 taza de agua y 1 cucharada de **UNO** de los siguientes limpiadores: quitamanchas para cafeteras, detergente para lavavajillas automático o cristales blanqueadores de oxígeno secos. **USE SOLAMENTE UNO DE LOS ARRIBA INDICADOS LIMPIADORES; NO LOS COMBINE.** No incline el

sartén con la pata de inclinación. Precaliente el sartén a “SIMMER” (cocción a fuego lento). Con guantes de goma puestos, moje una esponja en la solución de limpieza y con cuidado pásela sobre la superficie.

3. Continúe el proceso de limpieza hasta agotar la mezcla. Apague el sartén (posición “OFF”) y permita que se enfríe. Retire el control de temperatura. Restriegue la superficie anti-adherente con agua jabonosa caliente y un estropajo no metálico o de nylon. Enjuáguela a fondo y séquela. Reacondicione la superficie anti-adherente con aceite de cocina antes de volver a utilizarla.

Este artefacto no tiene ninguna pieza que el usuario puede reparar.

RECETAS

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO Y TOMATE

¼ taza mantequilla o margarina
10 a 12 huevos, bien batidos
1 taza crema agria
1 taza queso "cheddar" rallado
2 tomates grandes, pelados y picados
4 cebollas verdes, finamente rebanadas
1 cdta. sal
¼ cdta. pimienta

1. Precalentar el sartén a 250ºF/120ºC. Agregar la mantequilla o margarina; caliéntela hasta que chisporrotee. Bata los huevos en un bol de mezclar, agregue la crema agria y revuelva para combinarla. Vierta la mezcla de los huevos en el sartén.
2. Cuando los huevos comiencen a cuajar, agregue el queso, el tomate, las cebollas, la sal y la pimienta. Revuelva hasta que los huevos queden completamente cuajados y el queso derretido. Reduzca la temperatura a la posición “WARM” (tibia) para servir.

HUEVOS REVUELTOS CON CARNE DE RES

2 cdas. de mantequilla o margarina
1 paquete de carne de res seca de 3½ oz. (100g)
6 huevos, levemente batidos
⅛ cdta. pimienta
3 cdas. leche o crema
1 paquete de queso crema blando de 3 oz. (85g)

1. Precaliente el sartén a 250°F/120°C. Derrita la mantequilla o margarina.
2. Corte o rasgue la carne al tamaño de bocados. Sofríala en mantequilla durante 3 a 4 minutos hasta quedar ligeramente dorada. Reduzca la temperatura a “SIMMER” (fuego lento).
3. Combine los huevos con la pimienta, la leche y el queso crema. Vierta la mezcla dentro del sartén y lentamente cueza hasta que el queso quede derretido y los huevos estén completamente cocidos, pero aún húmedos y brillantes; alrededor de 6 a 8 minutos.

ARROZ CON POLLO

3 -3½ libras (1.3 -1.6 kg) de pollo para freír, cortado en pedazos
¼ taza mantequilla o margarina
1½ tazas de arroz instantáneo
1 - lata de crema condensada de sopa de pollo de 10½ oz. (300g)
1 taza agua
1 cdta. cristales de consomé sazonado instantáneo de pollo o 1 cubito de consomé de pollo

1. Precaliente el sartén, sin tapar, a 325ºF/162ºC. Agregue la mantequilla o margarina y permita que se derrita. Coloque las piezas de pollo dentro del sartén y dórelas por ambos lados. Sazone con la sal y pimienta. Retire el pollo del sartén.
2. Reduzca la temperatura a “SIMMER” (fuego lento) y agregue el arroz. Combine la sopa, el agua y el consomé. Vierta la ½ de la mezcla sobre el arroz. Vuelva a colocar las piezas de pollo en el sartén y sobre el arroz. Vierta la mezcla de sopa restante sobre el pollo. Tape y cueza a fuego lento (posición “SIMMER”) durante 35 a 40 minutos o hasta que el pollo quede cocido. Reduzca la temperatura a la posición “WARM” (tibia) para servir.

BISTEC A LA SUIZA

2 cdas. harina
1 cdta. sal
¼ cdta. pimienta
2 libras (910g) de bistec de pierna de res, 1” (2.5 cm) de espesor
1 cda. manteca
½ taza cebolla picada
½ taza apio picado
½ taza pimentón verde finamente picado
1 taza tomates enlatados, sin drenar
2 tazas agua

1. Combine la harina con la sal y la pimienta. Aplique la mezcla por completo a ambos lados del bistec. Córtelo en porciones individuales.
2. Precaliente el sartén, sin tapar, a 375ºF/190ºC. Derrita la manteca. Dore el bistec durante 5 minutos cada lado.
3. Combine los vegetales con el agua y viértalos sobre el bistec. Tape, reduzca la temperatura del dial a “SIMMER” (fuego lento) y cueza a fuego lento hasta que la carne quede tierna, entre 1 y 1½ horas. Reduzca la temperatura a la posición “WARM” (tibia) para servir.

MERO AL GRILL CON MANTEQUILLA DE LIMÓN Y CEBOLLETA

2 - filetes de mero fresco sin piel de 6 oz. (170g) de ½” a ¾” (1.2 a 1.9 cm) de espesor (o cualquier pescado blanco de carne firme)
1 limón
2 cdas. mantequilla, temperatura ambiente
1 ½ cdtas. perejil fresco, picado
1 cda. cebolletas frescas, picadas (o ½ cdta. cebolleta seca)
2 ½ cdtas. aceite de oliva
sal y pimienta al gusto
pizca de páprika

1. Precaliente el sartén, sin tapar, a 325°F/163°C.
2. Prepare la mantequilla de limón y cebolletas rallando ¼ cdta. (o al gusto) de cáscara de limón en un plato pequeño; agregue las cebolletas, el perejil y la mantequilla. Mézclese a fondo y guárdese.
3. Con una toalla de papel, seque con toquecitos el mero y salpíquelo con el aceite de oliva y el jugo de limón. Aderece los filetes con sal, pimienta y una pizca de páprika. Colóquelos en el sartén, tape y cuézalos hasta quedar ligeramente dorados y que la carne se torne hojaldrada. Vierta la mantequilla de limón sobre cada filete antes de servir.

ESTOFADO AL SARTÉN

3-4 libras (1.4-1.8kg) de paletilla de res
½ cdta. sal condimentada
½ cdta. pimienta condimentada
1 - sobre de 1⅜ oz. (39g) de mezcla seca de sopa de cebollas o 1 cebolla finamente rebanada

1. Precaliente el sartén, sin tapar, a 325ºF/162ºC. Dore la carne durante 5 minutos por cada lado.
2. Reduzca la temperatura a “SIMMER” (fuego lento). Espolvoree la carne con la sal y la pimienta condimentadas. Agregue la mezcla para sopa o la cebolla. Ase, con la tapa puesta, durante 2 a 2½ horas. Voltee la carne al cabo de 1 hora. En este momento se pueden agregar vegetales picados como papas o zanahorias. Los jugos que se acumulan pueden utilizarse como salsa.

CHULETAS DE PUERCO DE GARY GLASEADAS CON MIEL CÍTRICA

5 chuletas de puerco de corte central
4 cdas. aceite vegetal
4 cdas. harina
½ cdta. sal yodada
¼ cdta. pimienta finamente molida
⅛ cdta. páprika
⅛ cdta. ajo granulado
1 - lata de 15 oz. (425g) de naranjas mandarina drenadas; conserve el jugo
¼ taza miel
1 limón
1 cda. mostaza Dijon
½ taza cebollas verdes, rebanadas

1. Agregue el aceite al sartén, precaliente, sin tapar, a 375℉/191℃.
2. En un bol pequeño, combine la harina, la sal, la pimienta, el ajo y la páprika. Seque las chuletas de puerco con una toalla de papel. Pase las chuletas por la harina condimentada.
3. Coloque las chuletas en el sartén y cuézalas hasta quedar de color dorado vivo por ambos lados.
4. Agregue zumo del limón y el jugo de naranja mandarina guardados, la miel y la mostaza Dijon. Reduzca la temperatura a “SIMMER” (fuego lento), cueza durante 15 minutos. Adorne con las naranjas mandarina y las cebollas verdes rebanadas.

PICADILLO DE POLLO CON VEGETALES BALSÁMICOS ASADOS EN BANDEJA Y ÑOQUIS DE PAPAS

6 - pechugas de pollo de 4 oz. (113g) aplastadas hasta quedar delgadas
4 cdas. harina de uso general
pizca de sal kosher
pimienta negra de molienda gruesa, al gusto
¼ taza zanahorias, picadas
¼ taza calabacines, picados
¼ taza calabacines amarillos, picados
¼ taza pimentón rojo, despepitado y picado
¼ cebolla, picada
5 cdas. aceite de oliva
2 cdas. vinagre balsámico
1 cda. ajo picado
1 cda. alcaparras
1 cda. perejil picado
2 oz. (60 ml) zumo de limón
4 oz. (120 ml) caldo de pollo
3 tazas ñoquis de pasta, cocidos o ñoquis de papas refrigerados

1. Agregar 2½ cdas. de aceite de oliva al sartén, precalentar, sin la tapa puesta, a 375℉/191℃. Condimente ligeramente las pechugas de pollo aplastadas con sal kosher y pimienta molida y pase el pollo por la harina.
2. Cueza el pollo por ambos lados hasta quedar dorado.
3. Agregue las alcaparras, el caldo de pollo, el zumo de limón y reduzca la temperatura del sartén a “SIMMER” (fuego lento).Cueza hasta que el pollo quede cocido por completo. Retire el pollo y la salsa, póngalos aparte.
4. Regrese la temperatura del sartén a 375℉/191℃. Mezcle los vegetales picados con el ajo, la sal, la pimienta, el vinagre balsámico y el aceite de oliva restante, y cuézalos hasta que los bordes comiencen a dorarse; remueva ocasionalmente. Agregue los ñoquis y sofría durante 3 minutos. Agregue las pechugas de pollo y la salsa al sartén y tápela; cueza hasta que se calienten por completo. Decore el plato con perejil y sirva de inmediato.

POLLO GUISADO A LA VASCA

1 pollo entero, cortado en 8 pedazos
2 tazas harina
sal y pimienta
2 cdas. aceite de oliva
3 cdas. aceite vegetal
2 pimentones rojos cortados en tiras
1 cebolla roja grande cortada en tiras
1 tomate grande
4 dientes de ajo fresco, machacados
⅛ cdta. copos de chiles
¼ cdta. tomillo seco
¼ cdta. albahaca seca
¼ cdta. páprika dulce
1 lata de 16 oz. (453g) de tomates picados
¾ taza caldo de pollo

1. Agregue los aceites al sartén y precaliéntela, sin la tapa puesta, a 350°F/177°C. Condimente el pollo con sal y pimienta y páselo por la harina.
2. Dore el pollo, pero sólo la piel, y luego dele vuelta. Una vez le haya dado vuelta, agregue el pimentón rojo, la cebolla, el ajo, los copos de chile, el tomillo y la albahaca, tape y cueza durante 5 minutos. Agregue los tomates.
3. Disminuya la temperatura del sartén a “SIMMER” (fuego lento), cueza durante treinta minutos o hasta que la carne de la pata se desprenda fácilmente del hueso.

PAPAS GRATINADAS

4 tazas papas peladas y picadas
½ taza cebolla picada
2 cdta. sal
1½ tazas leche
½ taza queso "cheddar" rallado
¼ taza migas de galletas saladas o de pan
Pizca de pimienta

1. Combine las papas con la cebolla, la sal y la leche en el sartén. Cueza con la tapa puesta y con la temperatura en “SIMMER” (fuego lento), durante 30 a 40 minutos o hasta que las papas estén tiernas.
2. Esparza el queso, la pimienta y las migas sobre las papas. Continúe cociendo, sin la tapa puesta, durante 15 a 20 minutos. Reduzca la temperatura a “WARM” (tibia) para servir.

CHOW MEIN

1 libra (455g) de carne magra de puerco fresca y molida
2 tazas apio rebanado diagonalmente
½ taza cebolla picada
1 cdta. sal condimentada
1 cda. azúcar morena
¼ cdta. pimienta
¼ taza hongo licuado
1 cda. harina
1 taza leche
¼ taza salsa de soja
1 lata de 1 libra (455g) de brotes de soja o de vegetales orientales, drenada
1 lata de 4 oz. (113g) de tallos y piezas de hongos, drenados (conservar el líquido)

1. Precaliente el sartén, sin tapar, a 325ºF/162ºC. Agregue la carne de puerco molida, el apio y la cebolla. Revuelva suavemente y fríala hasta quedar dorada, unos 5 minutos. Elimine el exceso de grasa.
2. Agregue la sal, la azúcar morena, la pimienta y el líquido guardado de la lata de hongos. Remueva para combinar. Tape, reduzca la temperatura a “SIMMER” (fuego lento) y cueza durante 20 minutos.
3. Agregue la harina y remueva. Incremente la temperatura a 250°F/120°C. Agregue gradualmente la leche y remuévala hasta espesarse.
4. Agregue la salsa de soja, los brotes de soja o los vegetales orientales y los hongos. Remueva para combinar. Siga calentando hasta que se caliente la mezcla, alrededor de 5 minutos. Reduzca la temperatura a “WARM” (tibia) para servir. Sírvase con arroz o tallarines chow mein.

GALLETAS DEL SARTÉN

2 cdas. mantequilla o margarina
1 taza dátiles deshuesados, cortados en pequeños pedazos
1 taza azúcar
2 huevos
3 tazas cereal de arroz tostado en el horno
½ taza nueces picadas
Coco en escamas

1. Precaliente el sartén, sin tapar, a 250ºF/120ºC. Derrita la mantequilla o margarina y agregue los dátiles, el azúcar y los huevos.
2. Continúe cociendo, removiendo constantemente, hasta que la mezcla forme una bola, entre 15 y 18 minutos. Enfríe ligeramente.
3. Agregue el cereal y las nueces y remueva. Mezcle bien.
4. Divida la mezcla en dos partes iguales, y deles forma de rollo de 2” (5 cm) de diámetro. Ruede los rollos en el coco en escamas y envuélvalos en papel encerado. Refrigérelos.
5. Para servir, córtelos en rodajas de alrededor de ¼” (0.6 cm) de espesor.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC (“Focus Electrics”) garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, l**os recibos escritos a mano no son aceptados.** Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo:_______________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe:___________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):
____

L5842A 08/11 West Bend®, una Marca de Focus Electrics, LLC. Impreso en China

NOTES/NOTES/NOTAS